



ESCARPMENT WINERY

Martinborough - Nouvelle - Zélande



www.escarpment.co.nz



Informations techniques

Alcool : 14 %

pH : 3.66

Acidité totale (H₂SO₄) : 5.2 g/L

Sucre résiduel : <1 g/L

Kupé - 2022

Appellation : Martinborough

Cépage : Pinot Noir

Terroirs : Sols graveleux et alluviaux

Région : Wairarapa

Élevage : 20 mois en fût de chêne français, dont 42% neuf

Un mot sur la cuvée

Cuvée iconique d'Escarpment, issue exclusivement du vignoble "home block" sur Te Muna Road, planté en 1999. Ce Pinot Noir 100% Abel clone, vinifié avec soin et élevé 20 mois en fûts (42% neufs), exprime la quintessence du terroir de Martinborough : profondeur, précision, texture soyeuse et équilibre remarquable. Non filtré, non collé.

Le domaine

Larry McKenna, surnommé "McPinot", est l'un des meilleurs vinificateurs de pinot noir en Nouvelle-Zélande. En 1994, après une formation en Europe et chez Martinborough Vineyards, il s'installe à Te Muna, près de Martinborough. Avec des partenaires australiens, il développe un vignoble de 24 ha sur des terrasses de graves alluvionnaires. Inspiré par ses expériences en Bourgogne et en Oregon, il privilégie les vinifications parcellaires et les levures indigènes. En 2022, McKenna passe la main à Rowan Hoskins et Tim Bourne. Depuis 2018, le domaine appartient à Torbreck

Notes de Dégustation

Profil aromatique : Fruits rouges et noirs, enrichis de nuances de bois

Bouche ample et structurée, portée par une belle fraîcheur croquante, des tanins fermes et une texture élégante qui allie puissance et pureté.

Conseils

T° de Service : 14 - 16 ° C

Potentiel de garde : 20 ans

Accords

Canard rôti aux épices douces et réduction de fruits rouges

Filet de bœuf Wellington, jus au vin rouge